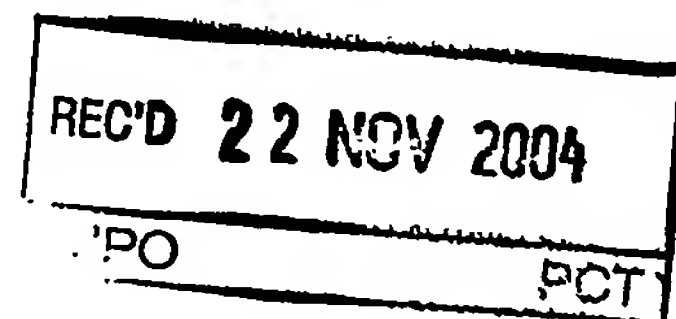


PCT/GR2004/000050

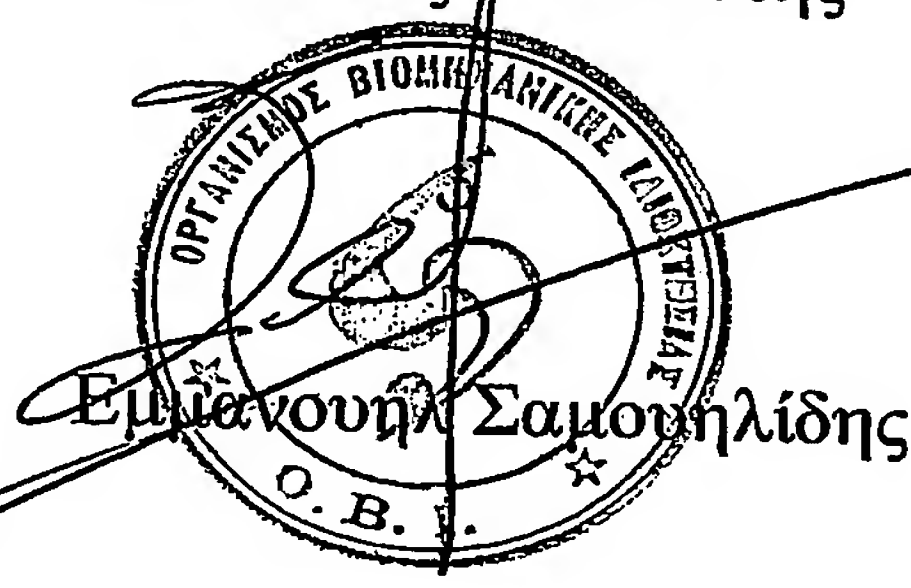
ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑΣ (ΟΒΙ)



ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ

Βεβαιώνουμε ότι τα έγγραφα που συνοδεύουν το πιστοποιητικό αυτό, είναι ακριβή και πιστά αντίγραφα της κανονικής αίτησης για Δίπλωμα Ευρεσιτεχνίας, με αριθμό **20030100425**, που κατατέθηκε στον Οργανισμό Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας στις **17/10/2003**, από την εταιρεία **ΚΡΕΤΑ ΦΑΡΜ ΑΝΩΝΥΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ** που εδρεύει στην στον Πρίνο (θέση Λατζιμάς) Δήμου Αρκαδίου, 74100 Ρέθυμνο.

Μαρούσι, 26/10/2004

**PRIORITY
DOCUMENT**SUBMITTED OR TRANSMITTED IN
COMPLIANCE WITH RULE 17.1(a) OR (b)Για τον Ο.Β.Ι.
Ο Γενικός Διευθυντής

Εμμανουήλ Σαμουηλίδης





ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ
ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑΣ

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΧΟΡΗΓΗΣΗ

ΔΙΠΛΩΜΑΤΟΣ ΕΥΡΕΣΙΤΕΧΝΙΑΣ (ΔΕ) Ή ΔΙΠΛΩΜΑΤΟΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ (ΔΤ) Ή ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ ΥΠΟΔΕΙΓΜΑΤΟΣ ΧΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ (ΠΥΧ)

Συμπληρώνεται
από τον Ο.Β.Ι.

Αριθμός αίτησης:	20030100425	0
Ημερομηνία παραλαβής:	17 ΟΚΤ. 2003	
Ημερομηνία κατάθεσης:	17 ΟΚΤ. 2003	

Με την αίτηση αυτή ζητείται:

<input checked="" type="checkbox"/>	ΔΙΠΛΩΜΑ ΕΥΡΕΣΙΤΕΧΝΙΑΣ (Δ.Ε.)	01
<input type="checkbox"/>	ΔΙΠΛΩΜΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ (Δ.Τ.) ΣΤΟ Δ.Ε. με αριθμό:	
<input type="checkbox"/>	ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΥΠΟΔΕΙΓΜΑΤΟΣ ΧΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ (Π.Υ.Χ.)	

Η αίτηση αυτή είναι τμηματική της αίτησης με αριθμό :	02
---	----

ΤΙΤΛΟΣ ΤΗΣ ΕΦΕΥΡΕΣΗΣ :	04
Μέθοδος παρασκευής προϊόντων κρέατος ωρίμανσης ή μερικής ωρίμανσης με μερική υποκατάσταση του ζωϊκού λίπους και άμεση ενσωμάτωση ελαιολάδου	

ΚΑΤΑΘΕΤΗΣ :	05
Επώνυμο ή επωνυμία:	"ΚΡΕΤΑ ΦΑΡΜ ΑΝΩΝΥΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ
Όνομα:	
Διεύθυνση/Εδρα:	Πρίνος (θέση Λατζιμάς) Δήμου Αρκαδίου Νομού Ρεθύμνης
Εθνικότητα:	Ελληνική
Τηλέφωνο:	2831 058 026
Φαξ:	2831 058036
E-mail:	

Αριθμός	ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΚΑΤΑΘΕΤΕΣ ΣΕ ΠΡΟΣΘΕΤΟ ΦΥΛΛΟ ΧΑΡΤΙΟΥ	06
---------	--	----

ΕΦΕΥΡΕΤΗΣ :

- ☐ Ο(ι) καταθέτης (ες) είναι ο(οι) μοναδικός(οί) εφευρέτης(ες).
☒ Έντυπο ορισμού του(ων) εφευρέτη(ών) επισυνάπτεται.

ΑΞΙΩΣΕΙΣ:

Αριθμός αξιώσεων:

04

ΔΗΛΩΣΗ ΠΡΟΤΕΡΑΙΟΤΗΤΑΣ

	Αριθμός	Ημερομηνία	Χώρα προέλευσης
1.			
2.			
3.			
ΑΛΛΕΣ			

ΠΛΗΡΕΞΟΥΣΙΟΣ

Επώνυμο: Τσιριμονάκης
Όνομα: Ματθαίος
Διεύθυνση: Στουρνάρη 53 104.32 Αθήνα
Τηλέφωνο: 210 522 64 13 Φαξ: 210 5243277 E-mail: tsirimon@otenet.gr

ΑΝΤΙΚΛΗΤΟΣ

Επώνυμο: Τσιριμονάκης
Όνομα: Ματθαίος
Διεύθυνση: Στουρνάρη 53 104.32 Αθήνα
Τηλέφωνο: 210 522 64 13 Φαξ: 210 524 3277 E-mail: tsirimon@otenet.gr

ΔΙΕΘΝΗΣ ΕΚΘΕΣΗ:

- ☐ Η εφεύρεση παρουσιάστηκε σε επίσημα αναγνωρισμένη έκθεση, σύμφωνα με το ν. 5562/1932, ΦΕΚ 221Α/32.
☐ Σχετική βεβαίωση επισυνάπτεται.

Τόπος:

Αθήνα

ΥΠΟΓΡΑΦΗ(ΕΣ) ΤΟΥ(ΩΝ) ΚΑΤΑΘΕΤΗ(ΩΝ) ή ΤΟΥ(ΩΝ) ΠΛΗΡΕΞΟΥΣΙΟΥ(ΩΝ) :

Ημερομηνία:

17-10-2003

Ματθαίος Τσιριμονάκης

Πληρεξούσιος Δικηγόρος

ΠΑΡΑΙΤΗΛΟΥΜΕ Η ΑΓΤΗΣΗ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΔΑΚΤΥΛΟΓΡΑΦΗΜΕΝΗ ΚΑΘΩΣ ΚΑΙ ΤΟ ΟΝΟΜΑ ΚΑΤΩ ΑΠΟ ΤΗΝ ΥΠΟΓΡΑΦΗ. ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΝΟΜΙΚΟΥ ΠΡΟΣΩΠΟΥ ΝΑ ΔΗΛΩΘΕΙ ΚΑΙ Η ΙΔΙΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΥΠΟΓΡΑΦΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΤΑΙΡΕΙΑ.



ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ
ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ
ΙΔΙΟΚΤΗΣΙΑΣ

ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΕΦΕΥΡΕΤΗ

(ΣΥΜΠΛΗΡΩΝΕΤΑΙ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ Ο ΚΑΤΑΘΕΤΗΣ ΕΙΝΑΙ ΝΟΜΙΚΟ ΠΡΟΣΩΠΟ,
Η Ο ΚΑΤΑΘΕΤΗΣ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΚΑΙ ΕΦΕΥΡΕΤΗΣ, Η Ο ΜΟΝΟΣ ΕΦΕΥΡΕΤΗΣ)

Συμπληρώνεται
από τον Ο.Β.Ι.

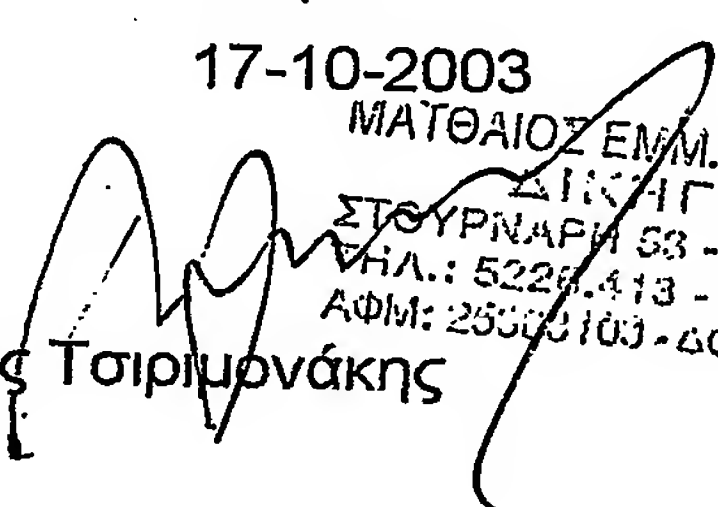
Αριθμός αίτησης:	20030100425
Ημερομηνία παραλαβής:	17 ΟΚΤ. 2003
Ημερομηνία κατάθεσης:	17 ΟΚΤ. 2003

<input checked="" type="checkbox"/>	ΔΙΠΛΩΜΑ ΕΥΡΕΣΙΤΕΧΝΙΑΣ (Δ.Ε.)
<input type="checkbox"/>	ΔΙΠΛΩΜΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ (Δ.Τ.) ΣΤΟ Δ.Ε. με αριθμό:
<input type="checkbox"/>	ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΥΠΟΔΕΙΓΜΑΤΟΣ ΧΡΗΣΙΜΟΤΗΤΑΣ (Π.Υ.Χ.)

Δηλώνω(νουμε) ως εφευρέτης(ες) στην παραπάνω αίτηση για χορήγηση Ελληνικού τίτλου προστασίας του(τους) :

ΕΦΕΥΡΕΤΗΣ	
Επώνυμο:	Δομαζάκης
Όνομα:	Εμμανουήλ
Διεύθυνση:	Μοάτσου 5, 741.00 Ρέθυμνο
Ο καταθέτης απέκτησε το δικαίωμα κατάθεσης Ελληνικού τίτλου προστασίας :	
<input checked="" type="checkbox"/>	Λόγω σύμβασης μεταβίβασης δικαιωμάτων από : 10-10-2003 (ημερομηνία)
<input type="checkbox"/>	Λόγω κληρονομικής διαδοχής
<input type="checkbox"/>	Λόγω συμβατικής σχέσης εργοδότη – εργαζόμενου (υπηρεσιακής <input type="checkbox"/> ή εξαρτημένης <input type="checkbox"/>)
<input type="checkbox"/>	Με βάση το καταστατικό της εταιρίας
<input type="checkbox"/>	

Αριθμός	ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΕΦΕΥΡΕΤΕΣ ΣΕ ΠΡΟΣΘΕΤΟ ΦΥΛΛΟ ΧΑΡΤΙΟΥ
---------	--

Τόπος:	Αθήνα	ΥΠΟΓΡΑΦΗ(ΕΣ) ΤΟΥ(ΩΝ) ΚΑΤΑΘΕΤΗ(ΩΝ) ή ΤΟΥ(ΩΝ) ΠΛΗΡΕΞΟΥΣΙΟΥ(ΩΝ) :
Ημερομηνία:	17-10-2003	
 ΜΑΤΘΑΙΟΣ ΕΜΜ. ΤΣΙΡΙΜΟΝΑΚΗΣ ΔΙΚΗΓΟΡΟΣ ΣΤΟΥΡΝΑΡΗ 53 - 101 32 ΑΘΗΝΑ ΤΗΛ.: 5225.413 - FAX: 5249.211 ΑΦΜ: 25500103 - ΔΟΥΛΙΑ ΑΤΕΛΗΣ		
Ματθαίος Τσιριμονάκης		
Πληρεξούσιος Δικηγόρος		
ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ Η ΑΙΤΗΣΗ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΔΑΚΤΥΛΟΓΡΑΦΗΜΕΝΗ ΚΑΘΩΣ ΚΑΙ ΤΟ ΟΝΟΜΑ ΚΑΤΟ ΑΠΟ ΤΗΝ ΥΠΟΓΡΑΦΗ. ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΝΟΜΙΚΟΥ ΠΡΟΣΩΠΟΥ ΝΑ ΔΗΛΩΘΕΙ ΚΑΙ Η ΙΔΙΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΥΠΟΓΡΑΦΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΤΑΙΡΕΙΑ.		

Π Ε Ρ Ι Γ Ρ Α Φ Η

Μέθοδος παρασκευής προϊόντων κρέατος ωρίμανσης ή μερικής ωρίμανσης με μερική υποκατάσταση του ζωικού λίπους και άμεση ενσωμάτωση ελαιολάδου

Η παρούσα εφεύρεση αφορά την διαδικασία παραγωγής προϊόντων ωρίμανσης ή μερικής ωρίμανσης με άμεση ενσωμάτωση ελαιολάδου με κύρια χαρακτηριστικά:

1. την χρήση ελαιόλαδου αντικαθιστώντας μέρος του προστιθέμενου ζωικού λίπους
2. την χρήση άπαχου σκελετικού ιστού.
3. την βοήθειά των κατάλληλων τεχνολογικών διαδικασιών και διεργασιών με στόχο:
 - την επίτευξη στερεού κρεατοπολτού σταθερής δομής ικανού να υποβληθεί σε συνθήκες ωρίμανσης και αφυδάτωσης με απώτερο στόχο, την ενσωμάτωση και σταθερή σύνθεση του ελαιόλαδου.
 - την επίτευξη της μέγιστης δυνατής διατήρησης των οργανοληπτικών, φυσικοχημικών και διαθρεπτικών χαρακτηριστικών του παράγοντα διαφοροποίησης ελαιολάδου.

- 15 Τα προϊόντα ωρίμανσης (ξηρά προϊόντα: αέρος, σουτσούκια κ.α) μετά την ενθήκευσή τους σε τεχνητά ή φυσικά περιβλήματα, υφίστανται την ενδεδειγμένη ωρίμανση – αφυδάτωση σε φυσικό ή τεχνικό περιβάλλον, ενδεχόμενα δε και κάπνισμα. Τα προϊόντα μερικής ωρίμανσης (ημίξηρα προϊόντα:σαλάμι μπύρας κ.α) αφού υποστούν μερική ωρίμανση σε κατάλληλο περιβάλλον, υφίσταται στη συνέχεια θερμική επεξεργασία και ενδεχομένως κάπνισμα..

- 20 Τα αλλαντικά της κατηγορίας αυτής παρουσιάζουν δυο τεχνολογικά γνωρίσματα, την ζύμωση (ωρίμανση) και την αφυδάτωση(απώλεια νερού μέχρι ενός ορισμένου βαθμού). Τα δυο αυτά χαρακτηριστικά παίζουν σπουδαίο ρόλο, όχι μόνο για την συντήρηση των προϊόντων αυτών, αλλά και για την ποιότητα τους, αφού από τις επεξεργασίες αυτές εξαρτώνται οι οργανοληπτικές ιδιότητές (γεύση, οσμή, χρώμα, συνεκτικότητα) και η διάτμηση.

- 25 Τα προϊόντα ωρίμανσης ή μερικής ωρίμανσης αποτελούν ξεχωριστή κατηγορία προϊόντων με καθορισμένη δομή και σύσταση, η οποία έχει γίνει αποδεκτή από τους καταναλωτές για την λιπαρή εμφάνιση, την πικάντικη γεύση και το ιδιαίτερο άρωμα τους.

- 30 Στην σημερινή εποχή που οι ανάγκες για υγιεινή διατροφή αυξάνονται και οι καταναλωτές επιθυμούν να απολαμβάνουν προϊόντα με χαμηλά λιπαρά ήταν η αιτία της αρχής της έρευνάς για την δημιουργία προϊόντων κρέατος ξηρών ή ημίξηρων με προσθήκη φυτικών λιπαρών (ελαιόλαδο) και μείωση του προστιθέμενου ζωικού λίπους.

- 40 Η ωρίμανση των αφυδατωμένων προϊόντων είναι κυρίως ένα βιολογικό φαινόμενο δηλαδή οφείλεται στην ανάπτυξη και δραστηριότητα διαφόρων μικροοργανισμών. Υπάρχουν όμως «επιθυμητοί μικροοργανισμοί» (lactobacillus, Staphylococcus, Micrococcus) δηλαδή ωφέλιμοι ή απαραίτητοι για την διαδικασία ζύμωσης της κρεατόμαζας και «ανεπιθύμητοι μικροοργανισμοί» (pseudomonadaceae, enterobacteriaceae) οι οποίοι είναι επιβλαβείς γιατί προκαλούν αλλοίωση ή δυσάρεστες μεταβολές στις ιδιότητες του προϊόντος ή είναι παθογόνα για τον

άνθρωπο. Η πτώση του PH <5 του προϊόντος που επιτυγχάνεται με την παραγωγή του γαλακτικού οξέος (παραπροϊόν μεταβολισμού των μικροοργανισμών) καθώς και η ταυτόχρονη μείωση της υγρασίας της κρεατόμαζας (αφυδάτωση) εμποδίζει την ανάπτυξη των ανεπιθύμητων μικροοργανισμών.

5

Η ενσωμάτωση ελαίου, σε σύγκριση με την κλασσική προσθήκη χοιρινού λίπους εφόσον επιχειρηθεί με κλασσικές τεχνικές, προσκρούει σε δυσκολίες αστάθειας ή σε δημιουργούμενες αποσταθεροποιητικές τάσεις, όχι μόνο της κρεατόμαζας αλλά και του τελικού προϊόντος, που εμφανίζει συνήθως το φαινόμενο της εξελαίωσης.

10

Η μέχρι τώρα κατοχυρωμένες έρευνας και εφαρμογές στην βιομηχανία του κρέατος αφορούσα προϊόντα με βάση το κρέας και ενσωμάτωση ελαιολάδου που απόκλινεται σε θερμική επεξεργασία. Στα προϊόντα αυτά ακολουθείται διαφορετικό διάγραμμα ροής και τα προϊόντα υφίστανται θερμική επεξεργασία κατά την οποία η παστερίωση και η μετουσίωση των πρωτεϊνών είναι ο σπουδαιότερος παράγοντας για την σταθερότητα του τελικού προϊόντος.

15

Είναι επίσης γνωστές κατοχυρωμένες τεχνικές έμμεσης ενσωμάτωσης φυτικών λιπαρών, οι οποίες ωστόσο περιλαμβάνουν διαδικασία προκαταρκτικής θερμικής επεξεργασίας του ελαίου σε επίπεδα 100°C.

20

Ειδικά στην περίπτωση του ελαιολάδου, του οποίου ο ρόλος στην διατροφή του ανθρώπου είναι διακριτός μεταξύ των σπορέλαιων και άλλων φυτικών λιπών αλλά και διεθνώς αναγνωρισμένος για τα ευεργετικά χαρακτηριστικά των επί μέρους φυσικών συστατικών του (αναφορά στα Ωμέγα λιπαρά οξέα και στον προστατευτικό ρόλο τους, στην χαμηλή χοληστερόλη και πολυφαινόλες και στο ρόλο τους), η προσθήκη του εν ψυχρώ διατηρεί αναλλοίωτα τα ευεργετικά χαρακτηριστικά του.

25

Κρίνεται σκόπιμο

Αφενός μεν η συμμετοχή του ελαιολάδου ως συστατικό αναπλήρωσης μέρους του ζωικού λίπους, σε προϊόντα ωρίμανσης ή μερικής ωρίμανσης να πραγματοποιείται κάτω από ιδιαίτερα προστατευτικές συνθήκες, ώστε να εξασφαλίζεται η μέγιστη δυνατή μεταφορά των ιδιοτήτων στο προϊόν που φιλοξενείται.

30

Αφετέρου, με την διαδικασία ενσωμάτωσης του ελαίου να εξασφαλίζεται η παραδοσιακή τεχνική παραγωγή αλλαντικών ξηρών ή ημίξηρων, όπου θα λαμβάνονται συστηματικά υπόψη επιστημονικά δεδομένα, βασισμένα στις ιδιότητες των πρωτεϊνών του κρέατος και του ελαίου και στις ιδιότητες της μεταξύ τους ζεύξη με βάση τις ιδιότητες αυτών.

35

Θα πρέπει να ληφθεί υπόψη ότι η σταθερότητα των προϊόντων κρέατος επηρεάζεται σημαντικά από:

40

- Το PH της κρεατόπαστας. (αρχικό και ο ρυθμός πτώσης αυτού)

- Το αρχικό μικροβιολογικό φορτίο της κρεατόπαστας

45

- Την προέλευση και την σύνθεση του προς ενσωμάτωση λίπους

- Τα φυσικοχημικά όπως

- προφίλ των λιπαρών οξέων (είδος και βαθμός κορεσμού)

- το SFI (solid fat index)

- η σχέση των PUFA(πολυακόρεστα λιπαρά οξέα),

50

- MUFA(μονοακόρεστα λιπαρά οξέα) / SUFA (κορεσμένα λιπαρά οξέα)

στις εφαρμοζόμενες θερμοκρασίες στα διάφορα στάδια παραγωγής. Είναι προφανές ότι από τεχνολογικής άποψης οι διαφορές μεταξύ χοιρινού λίπους και ελαιολάδου θα πρέπει να λαμβάνονται σοβαρά υπόψη στη δημιουργία σταθερής κρεατόπαστας κατά τα στάδια ωρίμανσης και αφυδάτωσης των προϊόντων.

5

Το ελαιόλαδο είναι ένα προϊόν με χαμηλό PH, το οποίο δεν εμποδίζει την ωρίμανση του προϊόντος αλλά αντιθέτως βοηθάει στην επιτάχυνση της αφυδάτωσης αφού προκαλεί μετουσίωση των πρωτεϊνών του κρέατος με αποτέλεσμα την αποβολή υγρασίας. Όμως η υπερβολική ποσότητα ελαιόλαδου έχει αρνητικά αποτελέσματα διότι προκαλεί γρήγορη πτώση του PH και ταχεία μετουσίωση των πρωτεϊνών γεγονός που παρεμποδίζει την δημιουργία πλέγματος μεταξύ του εκχυλιζόμενου μυϊκού λευκώματος και του λίπους, στο οποίο οφείλεται η συνεκτικότητα και η ικανότητα διάτμηση του τελικού προϊόντος.

15 Το ελαιόλαδο είναι ένα προϊόν με ελάχιστο αριθμό μικροβιολογικής χλωρίδας και λόγω της χαμηλής οξύτητας του και την μικρή του ενεργότητας νερού(aw) δεν επιτρέπει την ανάπτυξη μικροοργανισμών. Το γεγονός αυτό βοηθάει στην ωρίμανση των προϊόντων διότι δεν επηρεάζει τον αρχικό αριθμό μικροοργανισμών της κρεατόπαστας και κατά συνέπεια την ανταγωνιστική ανεπιθύμητη χλωρίδα.

20

Τα χαρακτηριστικά των προϊόντων ξηρών ή ημίξηρών με προσθήκη ελαιολάδου προϋποθέτουν ενσωμάτωση του ελαιολάδου κάτω από συγκεκριμένες συνθήκες:

- 25 - στην δημιουργία της μέγιστης δυνατής ενσωμάτωσης του ελαίου με μηχανικές διεργασίες (ανάμιξη, ομογενοποίησης των συμμετεχόντων συστατικών)
- στον υπολογισμό της ιδανικής ποσοτικής σχέσης μεταξύ αυτών των συστατικών, ώστε να εξασφαλίζεται η μέγιστη δυνατή προσρόφηση και διατήρηση του ελαίου στο προϊόν παράλληλα με την δημιουργία κατάλληλων φυσικοχημικών συνθηκών που θα επιτρέψουν την ορθή ωρίμανση των προϊόντων, την σταθερότητα και την ικανότητα διάτμησης του τελικού προϊόντος. Η υπολογισμένη ποσότητα προστιθέμενου λίπους δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερη από 10%.
- 35 - στην δημιουργία κατάλληλων συνθηκών ωρίμανσης και αφυδάτωσης που θα βοηθήσουν την κρεατόμαζα με το ελαιόλαδο να γίνει η σωστή αφυδάτωση και να επέλθει η ωρίμανση του προϊόντων με την ανάπτυξη των επιθυμητών μικροοργανισμών.

40 Έτσι η παρούσα εφεύρεση δίνει ένα τρόπο παραγωγής για προϊόντα ολικής ωρίμανσης με άμεση ενσωμάτωση ελαιολάδου:

45 Κρέας σε θερμοκρασία -4°C αναμιγνύεται με την καλλιέργεια εκκίνησης (επιθυμητών μικροοργανισμών), ζάχαρα, καρυκεύματα.(π.χ. ρίγανη, πιπέρι, πάπρικα, μπαχάρι) και τα βοηθητικά άλατα (π.χ. αλάτι, νιτρώδη άλατα, ασκορβικό άλας) σε μηχανήμα ανάμειξης. Όταν η θερμοκρασία του μείγματος ανέλθει στους -2°C εισάγουμε το ελαιόλαδο και η προστιθέμενη ποσότητα λίπους. Η ανάμειξη συνεχίζεται μέχρι την δημιουργία του επιθυμητού κόκκου κρέατος- λίπους. Το μείγμα οδηγείται σε γεμιστική μηχανή όπου ενθηκεύεται, με ταυτόχρονη εφαρμογή κενού 1000 mBAR και με απορροφούμενη ισχύ 7 KW.

50 Στην συνέχεια οδηγείται στον θάλαμο ωρίμανσης, οι ειδικοί αυτή χώροι φέρουν

αυτόματα συστήματα ελέγχου και ρύθμισής σχετικής υγρασίας και θερμοκρασίας. Η σχετική υγρασία τις πρώτες μέρες κυμαίνεται από 95% έως 80% , η θερμοκρασία από 25 έως 20°C και η ταχύτητα του αέρος 0,5-0,8 m/sec. Η ωρίμανση του προϊόντος διαρκεί από μερικές εβδομάδες ή μερικούς μήνες ανάλογα με την διάμετρο του προϊόντος. Έπειτα τα αλλαντικά μεταφέρονται σε ειδικούς χώρους αφυδάτωσης. Στους χώρους αυτούς παραμένουν μέχρι να υποστούν την επιθυμητή αφυδάτωση και να σταθεροποιηθεί το χρώμα και να γίνει ανάπτυξη του επιθυμητού αρώματος . η σχετική υγρασία στον χώρο αυτό είναι 80-75% ,η θερμοκρασία 12-17°C και η ταχύτητα του αέρος 0,5-0,1 m/sec.

10

Και έναν τρόπο παραγωγής για προϊόντα μερικής ωρίμανσης με άμεση ενσωμάτωση ελαιολάδου:

Κρέας σε θερμοκρασία -4°C αναμιγνύεται με την καλλιέργεια εκκίνησης (επιθυμητών μικροοργανισμών), ζάχαρα, καρυκεύματα.(π.χ. ρίγανη, πιπέρι, πάπρικα, μπαχάρι) και τα βοηθητικά άλατα (π.χ. αλάτι, νιτρώδη άλατα, ασκορβικό άλας) σε μηχανήμα ανάμειξης. Όταν η θερμοκρασία του μείγματος ανέλθει στους -2 °C εισάγουμε το ελαιόλαδο και η προστιθέμενη ποσότητα λίπους. Η ανάμειξη συνεχίζεται μέχρι την δημιουργία του επιθυμητού κόκκου κρέατος- λίπους. Το μείγμα οδηγείται σε γεμιστική μηχανή όπου ενθηκεύεται, με ταυτόχρονη εφαρμογή κενού 1000 mBAR και με απορροφούμενη ισχύ 7 KW.

Στην συνέχεια οδηγείται στον θάλαμο ωρίμανσης , οι ειδικοί αυτή χώροι φέρουν αυτόματα συστήματα ελέγχου και ρύθμισής σχετικής υγρασίας και θερμοκρασίας. Η σχετική υγρασία κυμαίνεται από 75% έως 60% ,η θερμοκρασία από 25 έως 30°C και η ταχύτητα του αέρος 0,5-0,8 m/sec.. Η ωρίμανση του προϊόντος διαρκεί 24-30 ώρες.

Έπειτα τα αλλαντικά θερμαίνονται θερμοκρασία πυρήνα 55°C. Ο χρόνος της θερμικής επεξεργασίας κυμαίνεται από 0,5 έως 2 ώρες και εξαρτάται από την διάμετρος των προϊόντων. Έπειτα τα αλλαντικά μεταφέρονται σε ειδικούς χώρους αφυδάτωσης. Στους χώρους αυτούς παραμένουν μέχρι να υποστούν την επιθυμητή αφυδάτωση και να σταθεροποιηθεί το χρώμα και να γίνει ανάπτυξη του επιθυμητού αρώματος . η σχετική υγρασία στον χώρο αυτό είναι 80-75%, η θερμοκρασία 12-17°C και η ταχύτητα του αέρος 0,5-0,1 m/sec.

Τα ξηρά ή ημίξηρα αλλαντικά με ελαιόλαδο λαμβάνονται σύμφωνα με την παρούσα εφεύρεση, έχουν εξαιρετική σταθερότητα από άποψη δομής (συνεκτικότητα) λόγω της χρήσης άπαχου κρέατος, εφαρμογή χαμηλών θερμοκρασιών και παραγωγής του υπό κενό. Τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του ελαιόλαδου που περιέχουν τα προϊόντα αυτά παραμένουν αναλλοίωτα, λόγω των χαμηλών θερμοκρασιών που εφαρμόζονται κατά την παραγωγική διαδικασία.

ΑΞΙΩΣΕΙΣ

Μέθοδος παρασκευής προϊόντων κρέατος ωρίμανσης ή μερικής ωρίμανσης με μερική υποκατάσταση του ζωικού λίπους και άμεση ενσωμάτωση ελαιολάδου

1. Μέθοδος παραγωγής προϊόντων ωρίμανσης που χαρακτηρίζεται από την ενσωμάτωση ελαιολάδου σε αντικατάσταση του ζωικού λίπους

Η μέθοδος αυτή περιλαμβάνει τα εξής στάδια :

- 5 (α) Αναμειγνύουμε κρέας θερμοκρασίας -4°C , με αλάτι, ζάχαρα, συντηρητικά βοηθητικά άλατα και καλλιέργειες
- (β) Στην συνέχεια εισάγεται το ελαιόλαδο και το λίπος
- (γ) Ανάμιξη μέχρι δημιουργία του επιθυμητού κόκκου κρέατος και λίπους
- 10 (δ) Στην συνέχεια, το μείγμα οδηγείται σε γεμιστικά μηχανήματα, όπου ενθικεύεται με ταυτόχρονη εφαρμογή κενού 1000 mbar
- (ε) Τα προϊόντα οδηγούνται σε θαλάμους ωρίμανσης με ρυθμιζόμενη σχετική υγρασία 95-80%, θερμοκρασία $25-20^{\circ}\text{C}$ και η ταχύτητα του αέρος 0,5-0,8 m/sec.
- 15 Ο χρόνος παραμονή στον θάλαμο ωρίμανσης εξαρτάται από το μέγεθος του προϊόντος.
- (ζ) Έπειτα τα προϊόντα οδηγούνται σε θάλαμο αφυδάτωσης με ρυθμιζόμενη σχετική υγρασία 80-75%, θερμοκρασία $12-17^{\circ}\text{C}$ και η ταχύτητα του αέρος 0,5-0,1 m/sec.
- 20
2. Τα προϊόντα ωρίμανσης με ενσωματωμένο ελαιόλαδο, που παράγονται σύμφωνα με την αξίωση (1)
- 25 3. Μέθοδος παραγωγής προϊόντων μερικής ωρίμανσης που χαρακτηρίζονται από την ενσωμάτωση ελαιόλαδου σύμφωνα με την αξίωση (1) αντικαθιστώσαν τα στάδια (ε) και (ζ) με τα στάδια (έ) και (ΐ)
- (έ) Τα προϊόντα οδηγούνται σε θάλαμο ωρίμανσης με ρυθμιζόμενη σχετική υγρασία 60-75%, θερμοκρασία $25-30^{\circ}\text{C}$ και η ταχύτητα του αέρος 0,5-0,8 m/sec. Η ωρίμανση διαρκεί 24-30 ώρες.
- 30 (ΐ) έπειτα τα προϊόντα θερμαίνονται μέχρι θερμοκρασία πυρήνα 55°C και οδηγούνται στον θάλαμο αφυδάτωσης με ρυθμιζόμενη σχετική υγρασία 80-75%, θερμοκρασία $12-17^{\circ}\text{C}$ και η ταχύτητα του αέρος 0,5-0,1 m/sec.
- 35
4. Τα προϊόντα μερικής ωρίμανσης με ενσωματωμένο ελαιόλαδο, που παράγονται σύμφωνα με τις αξιώσεις (1), (2) και (3).

ΠΕΡΙΛΗΨΗ**Μέθοδος παρασκευής προϊόντων κρέατος ωρίμανσης ή μερικής ωρίμανσης με μερική υποκατάσταση του ζωικού λίπους και άμεση ενσωμάτωση ελαιολάδου**

- Μέθοδος παραγωγής προϊόντων ωρίμανσης ή μερικής ωρίμανσης με βάση το κρέας με άμεση ενσωμάτωση ελαιόλαδου, η οποία περιλαμβάνει τα εξής στάδια: (α) ανάμιξη του κρέατος με καλλιέργειες, ζάχαρα, συντηρητικά και βοηθητικά άλατα (β) προσθήκη ελαιολάδου και λίπους (γ) ανάμιξη μέχρι επιθυμητού κόκκου κρέατος –
- 5 λίπους (δ) ενθήκευση κρεατόπαστας (ε) ωρίμανση του προϊόντος σε θάλαμο με σχετική υγρασία 95-80% και θερμοκρασία 25-20°C (ζ) αφυδάτωση σε θάλαμο με σχετική υγρασία 80-75% και θερμοκρασία 12-17°C. Για τα προϊόντα μερικής ωρίμανσης τροποποιούνται τα στάδια (ε) και (ζ) στα στάδια: (έ) ωρίμανση του προϊόντος σε θάλαμο με σχετική υγρασία 75-60% και θερμοκρασία 25-30°C για 24-
- 10 30 ώρες (ϛ) θέρμανσή του προϊόντος μέχρι θερμοκρασία πυρήνα 55°C και αφυδάτωση με σχετική υγρασία 75-80% και θερμοκρασία 12-17°C.
- Τα προϊόντα ωρίμανσης ή μερικής ωρίμανσης με βάση το κρέας με ενσωματωμένο ελαιόλαδο, που παράγονται σύμφωνα με την μέθοδο αυτή έχουν εξαιρετική σταθερότητα από άποψη δομής (συνεκτικότητα) και διατηρούν τα φυσικοχημικά
- 15 χαρακτηριστικά του ελαιολάδου.